

## Soave DOC



### TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Garganega

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC situata a nord est della città di Verona

### TERRENI

Zone prevalentemente collinari con terreni tufacei di origine vulcanica con importanti affioramenti calcarei e depositi alluvionali.

### RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

### COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

### OLFATTO

Al naso intenso, con note di fiori bianchi e uva spina. Si percepiscono ancora note fruttate di pesca e albicocca.

### GUSTO

Al palato un buona acidità, ammorbidita dall'acidità dell'intensa sensazione di uva spina e pesca. Piacevole e tipico retrogusto amarognolo di mandorla tostata.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, e un vino da tutto pasto. Ideale ottimo con antipasti e primi piatti leggeri, carni bianche, crostacei e pesce, formaggi freschi e medio stagionati.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

### GRADO ALCOLICO

12% vol

[Bordolese standard ( 75 cl )], [12% vol]



Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)